20.036 Puding vanilkový s kompótom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mlieko	22,00	22,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
krémový prášok	2,00	2,00	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
cukor kryštálový	2,00	2,00	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
kompót bez nálevu	3,00	3,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
hmotnosť porcie v g	250		160		160		160	

Receptúra

Výrobný postup

V časti studeného mlieka rozmiešame krémový prášok a vlejeme do vriaceho osladeného mlieka za stáleho miešania. Varíme do zhustnutia, pridáme vanilkový cukor, premiešame a nalejeme do misiek. Misky vypláchneme studenou vodou. Vychladnutý puding zdobíme ovocím.

Pre vekovú skupinu A podávame na olovrant.

Pre vekovú skupinu B,C,D podávame ako doplnok za obedom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	881	212	7,17	3,4	0,0	37,4	0,0	267,7	0,8	0,033	0,1	0,3	2,6	0,0
B	611	147	4,89	2,3	0,0	26,1	0,0	182,5	0,6	0,022	0,0	0,2	1,7	0,0
C	611	147	4,89	2,3	0,0	26,1	0,0	182,5	0,6	0,022	0,0	0,2	1,7	0,0
D	611	147	4,89	2,3	0,0	26,1	0,0	182,5	0,6	0,022	0,0	0,2	1,7	0,0